

nu³

L'AMI DU *Petit-déjeuner*

NOUVEAU

Certains l'aiment sucré, d'autres troquent facilement leurs tartines de confiture contre un oeuf et du fromage, et enfin il y a ceux qui préfèrent grapiller quelques minutes de sommeil et grignotent sur le pouce... Ce premier repas de la journée serait pourtant le plus important selon de nombreux spécialistes. Dans l'idéal il se composerait de fruits, d'une boisson et de céréales et protéines pour combler nos besoins nutritionnels... Malheureusement la myriade de produits toujours très tentants mais souvent trop sucrés, trop gras ou trop transformés, ni sains ni vertueux, qui remplissent les rayons petit déjeuner, nous poussent à mal consommer.

nu³ propose des alternatives saines et gourmandes à nos favoris du quotidien. La startup berlinoise a ainsi développé toute une gamme de références vegan, sans gluten, pauvres en sucre, riches en protéines et en fibres pour répondre à tous les besoins et plaire au plus grand nombre.



LA MUSE DU PETIT-DÉJEUNER

Ce muesli croustillant protéiné et sans gluten possède des valeurs nutritionnelles très intéressantes. Exit les fortes teneurs en sucre et glucides que l'on retrouve dans les références conventionnelles, le Fit Muesli est une alternative sans sucre ajouté, riche en fibres et en protéines grâce aux graines de soja. Une généreuse dose d'amande et de graines de chanvre confèrent à la recette la touche parfaite de croustillant. Le guarana & le matcha, quant à eux source de caféine, offrent un effet *boost* naturel. **Au choix, cacao crunch, coco crunch ou berry crunch à déguster avec du fromage blanc, du lait végétal ou bien dans un yaourt.**

Fit Muesli nu³ | 450G : 10€99



ET QUE ÇA SAUTE !

Incontournables des brunchs et des petits-déjeuners, les *pancakes* se révèlent *gourmands et healthy* dans cette **préparation vegan, sans sucre, sans gluten, faibles en calories (209 kcal/100g) et riches en fibres et protéines !** Cette recette à base de farine d'amande et de riz fera le bonheur des gourmets et des intolérants au gluten et au lactose. En un tour de fouet et en ajoutant simplement du lait végétal ou de l'eau, on obtient des Fit Pancakes moelleux que l'on déguste nature, avec de la pâte à tartiner, des fruits ou bien en version salée avec un avocat et du fromage frais. Pour des pancakes parfaits, nous vous conseillons d'utiliser du lait (végétal ou non) et 50ml d'eau en plus pour une cuisson plus simple !

Fit Pancakes nu³ | 240G : 6€99



UNE BONNE PÂTE !

Victoria et David Beckham, JLO et Ben Affleck... On en connaît des duos magiques qui nous font rêver, mais celui-ci il dépasse toutes nos attentes : la pâte à tartiner beurre de cacahuète et chocolat ! **Via une recette 100% naturelle et vegan, nu³ nous embarque dans une expérience culinaire irrésistible,** le tout en seulement 5 ingrédients et 82% de cacahuètes provenant d'Argentine. Et pour le côté sucré, la marque s'est tournée vers le sirop d'agave naturel qui confère à cette pâte à tartiner un goût sucré très léger. Il n'y a plus qu'à l'étaler sur un Fit Pancake ou une tranche de pain complet, ou à l'ajouter comme *topping* dans un porridge !

Beurre de Cacahuète Chocolat nu³ | 250g : 3€79



EXIT LE SUCRE BLANC !

Ce substitut naturel et sans aspartame issu du bouleau et du hêtre de Finlande sucre autant que le sucre blanc mais on en saupoudre sans scrupules puisqu'il contient 40% de calories en moins versus son alter ego. Pour ne rien gâcher, il augmente le pH de la cavité buccale et participe ainsi à la minéralisation normale des dents. Il a donc un impact positif sur notre santé dentaire. **C'est LE produit à avoir dans son placard lorsque l'on souhaite réduire sa consommation de sucre.**

Xylitol nu³ | 230G : 6€59

Les produits nu³ sont à retrouver chez Monoprix, Chronodrive, Carrefour et sur nu3.fr



Visuels sur demande ou téléchargeables sur www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes | Contacts presse : Ingrid, Constance, Marianne, Lélia, Marie, Lucie, Clara, Teddy & Simon | 01 44 54 54 09 | forme@franckdrapeau.com